

# Buffet

Josefwirtshaus

## BUFFET # 1

### JOSEF – TAPAS TURM

Gebeizter Blue Gin Lachs auf Gurken-Rahmsalat  
Bambini Mozzarella mit Paradeisersalat und Pesto  
Das Beste vom Mangalitzaschwein mit Lardo, Salami und Prosciutto

\*\*\*

### ZÜNFTIGE HAUPTSPEISENSCHMANKERL

Knuspriges Schwartlkarree vom Jungschwein im Josef-Biersafterl  
Gebackene Landhenderlhaxerl  
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons  
Hausgemachte Spinat-Feta Knödel auf Paprikaragout

Beilagen:

kleine Semmelknödel, Speckkrautsalat,  
Basmatireis

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
Auswahl reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 29,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

### **Ideal als Zwischengericht:**

Leichte Rahmsuppe vom Zucchini mit Schwarzbrotkrusteln  
um € 4,90 pro Person zusätzlich



# Buffet

Josefwirtshaus

## **BUFFET # 2**

### JOSEF – TAPAS TURM

Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips  
Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar  
Antipasti Gemüse mit Garnele in der Alu Dose

\*\*\*

### HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Zarte Schweinsmedaillons in buntem Pfeffer-Rahmsafterl  
Knusprig gebackene Landhenderlaxerl  
Natur gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Paradeiser  
Ofenfrischer vegetarischer Strudel

Beilagen:

Hausgemachte Butterspätzle,  
Backofengemüse, Basmatireis

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
Auswahl reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 32,00 pro Person

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

### **Ideal als Zwischengericht:**

Leichte Kräutercremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln  
um € 4,90 pro Person zusätzlich



# Buffet

joosef wirtshaus

## BUFFET # 3

### JOSEF – TAPAS TURM

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren  
Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips  
Nobler Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar

\*\*\*

### HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Kleine Dry Aged Beiriedsteaks in rosa Pfeffersauce  
Nobles Garnelen-Gröstl mit Ratatouille Gemüse  
Natur gebratene Maishendlfilets im Rosmarinsafterl  
Hausgemachte Spinat-Feta Knödel auf Paprikaragout  
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons

### Beilagen

Rosmarinerdäpfel mit Schale,  
Basmatireis, Backofengemüse

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
Auswahl reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 34,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

### **Ideal als Zwischengericht:**

Leichte Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Brot  
um € 4,90 pro Person zusätzlich

### **PREISE GÜLTIG FÜR 2020**

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis **drei Tage** vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

